

# Oats on Rye Imperial Stout

- Gęstość **27.9 BLG**
- ABV **13.4 %**
- IBU **68**
- SRM **66.7**
- Styl **Russian Imperial Stout**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **36.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **48.4 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **36.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Żytni	3 kg (24.8%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (24.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2 kg (16.5%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Chocolate Wheat	1 kg (8.3%)	74 %	1000
Ziarno	Weyermann - Dehusked Carafa III	0.5 kg (4.1%)	70 %	1024
Ziarno	Special B Castle	0.5 kg (4.1%)	70 %	350
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (4.1%)	75 %	45
Ziarno	Oats, Flaked	1.6 kg (13.2%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Kreda	4 g	Zacieranie	60 min